

Zelerový šalát s orechmi

Ingrediencie: (pre 10 osôb):

- 800 g zeleru
- 200 g mrkvy
- 200 g jablák
- 200 g jadier vlašských orechov
- 250 ml bieleho jogurtu
- olivový olej
- citrónová šťava
- cukor a soľ

Postup:

Zeler a mrkvu nakrájame na tenké rezance, sparíme, necháme odkvapkať, pokvapkáme citrónovou šťavou. Ošúpané jablká pokrájame na rezance, orechy hrubo nasekáme. V miske zmiešame zeler, mrkvu, jablká, pridáme jogurt, dochutíme soľou a cukrom, pokvapkáme olivovým olejom. Nakoniec vmiešame nasekané orechy. Šalát vychladíme a podávame ako prílohu.